

## Reseña

*Un equilibrio imperfecto. Alimentación ecológica,  
cuerpo y toxicidad*  
**Arantza Begueria (2016). Prólogo de Cristina Larrea**  
**Barcelona: Editorial UOC**  
**234 p. ISBN: 9788491163015**

Lina Casadó Marin  
*Universitat Rovira i Virgili (URV)*



Los discursos sobre riesgo, inseguridad y toxicidad permean en los alimentos y se incrustan simbólica y materialmente en los cuerpos. De esta manera, plantea Arantza Begueria, los alimentos ecológicos representan para el sector de consumidores «eco» la estrategia que permite, si no total por lo menos parcialmente, neutralizar el malestar que producen los riesgos –incolores, insípidos, invisibles y etéreos– alimentarios actuales.

El libro es producto de una etnografía llevada a cabo en supermercados ecológicos y cooperativas de consumo colectivo en Barcelona y se nutre de trece entrevistas realizadas a personas con perfiles diversos: desde propietarios de supermercados ecológicos a consumidores de cooperativas agroecológicas, médicos, nutricionistas y personas que cultivan verduras y frutas en su propio huerto. La percepción del riesgo

alimentario aparece tangencialmente a lo largo de todo el libro, tanto en los discursos de los informantes como en las prácticas que realizan.

Formalmente el libro se estructura en cuatro capítulos y constata la dialéctica entre formas individuales y de compromiso colectivo para hacer frente al riesgo alimentario. De esta manera los alimentos ecológicos constituyen el hilo conductor que permite a lo largo del texto re-pensar la relación entre salud, alimentación, medio ambiente, economía, energía, toxicidad y cuerpo.

Cada capítulo empieza con una narrativa que plantea distintos ejes que se van deshilvanando a nivel teórico a lo largo del capítulo, y a la que después se van sumando otros relatos que contribuyen a estructurar nuevas tramas que emergen de los distintos significados/ percepciones en relación al riesgo alimentario y el consumo de alimentos ecológicos.

El primer capítulo: «Alimentos buenos y malos: discursos sobre salud, medicinas, nutrición y espiritualidad» es el más extenso y toma como eje los términos «alimento saludable», «equilibrio» y la relación entre «alimento ecológico y salud». El argumento «salud» representa, según el Barómetro de percepción y consumo de alimentos ecológicos de la Generalitat de Catalunya del año 2015, la razón principal –con un 54,3%– para la compra de alimentos ecológicos, seguida de lejos por el argumento “calidad del producto” con un 13,4%. La idea que «invertir en comida es invertir en salud» aparece también transversalmente en los relatos. La incorporación de los argumentos neo-hipocráticos del alimento-medicina en buena parte de los relatos en este capítulo descansa sobre la idea de que cierto tipo de sustancias perjudiciales están presentes en los alimentos, y una manera de minimizar el riesgo que esto supone es a través del consumo de productos «buenos», «naturales» y «saludables». Sin embargo, ¿Qué significa alimento «bueno» y qué características debe tener un alimento para que sea saludable? Las respuestas, señala la autora, son múltiples y suponen la intersección de discursos procedentes de distintas áreas tales como la salud, la ecología, la energía, la ética, la moral, el equilibrio y los conocimientos médicos y nutricionales. De acuerdo con este planteamiento, señala Begueria, en las narrativas de algunos participantes, la alimentación ecológica aparece vinculada a discursos de espiritualidad tipo new age que de forma general se enfocan hacia la búsqueda de un bienestar. De acuerdo con esta línea de pensamiento, un alimento saludable es aquel cuya energía actúa favoreciendo el mantenimiento del equilibrio físico y emocional de la persona (Begueria, 2016: 63). Esta estructuración por pares de contrarios de los alimentos en buenos y malos, peligrosos y no peligrosos, con energía y sin energía, naturales y artificiales nos remite a la identidad de los contrarios de Radcliffe-Brown (1975) y a la concepción explicativa del mito de Levi-Strauss (1986) que si bien sirven para definir la otredad, no dejan posibilidad a la existencia de un término medio. De ahí que la vinculación de lo ecológico con el equilibrio se considere por lo menos complicado o «imperfecto» si utilizamos el término que propone la autora.

En el segundo capítulo: «Alimentos ecológicos y no ecológicos: discursos sobre economía, política y moral» se profundiza sobre el término «alimento ecológico» a partir de la propuesta de Mascaró (2013: 152) pero ahondando en su definición e indicando, en primer lugar, que se caracteriza por la no manipulación o transformación del alimento con productos químicos, la no generación de residuos, y la proximidad. Nuevamente las asociaciones por pares de contrarios: artesanal/industrial, próximo/lejano, propio/ajeno tienen un papel importante en la percepción del riesgo alimentario que se propone, aunque estas percepciones no coincidan exactamente con la definición oficial de alimento ecológico ni podamos considerarlas en su definición como categorías sociales estancas.

La dimensión del cuerpo y del embodied risk son el eje en el capítulo «cuerpos limpios, cuerpos sucios: discursos sobre cuerpo y toxicidad» que empieza con un relato sobre la construcción del asco vinculado a la incorporación del riesgo a través del consumo de ciertos alimentos, especialmente carnes y grasas. Para Begueria estamos hablando de un riesgo que no es totalmente medioambiental ni

totalmente individual sino las dos cosas a la vez. Un riesgo que proviene de fuera pero que acaba constituyendo el ser. En este tercer capítulo, las alusiones al cuerpo limpio –depurado– versus el cuerpo sucio –hinchado o tóxico– que se proponen nos habla de cuerpos frontera –entre lo interno y lo externo– (Douglas, 1991) y de múltiples cuerpos (Mol, 2002): cuerpos líquidos, cuerpos políticos, cuerpos dóciles, cuerpos abiertos, cuerpos vulnerables y cuerpos vulnerabilizados en la medida que son afectados por todo aquello que les rodea y en donde la piel como frontera simbólica del cuerpo que separa lo puro de lo impuro ya no existe como tal (Begueria, 2016: 208). Es una categoría construida. Los aspectos más de tipo autoetnográfico y que forman parte del trabajo de cocina en esta etnografía se exponen en el cuarto capítulo.

A grandes rasgos, el texto de Begueria resulta intelectualmente estimulante y plantea una discusión actual que nos obliga a visitar textos clásicos que siguen siendo hoy todavía vigentes y a repensar sobre los aspectos simbólicos de la alimentación y su in-corporación a partir de las percepciones, interpretaciones y reinterpretaciones del riesgo y la toxicidad.

### **Referencias**

- DOUGLAS, M. (1991) *Pureza y peligro: un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid: siglo XXI.
- GENERALITAT DE CATALUNYA (2015) *Baròmetre de percepció i consum dels aliments ecològics*. Programa de foment de la producció agroalimentària ecològica. Barcelona.
- LÉVI-STRAUSS, CL. (1986) *Mito y significado*. Buenos Aires: Alianza.
- MASCARÓ, J. (2013) “Una proposta d’anàlisi de l’imaginari cultural del cos i de la corporalitat tòxica”. *Quaderns-e de l’Institut Català d’Antropologia*, 18 (2), 145-155.
- MOL, A. (2002) *The body multiple: ontology in medical practice*. Durham: Duke University Press.
- RADCLIFFE BROWN, A. (1975) *El método en la Antropología Social*. Barcelona: Anagrama.

© Copyright *Lina Casado*, 2017

© Copyright *Quaderns-e de l’ICA*, 2017

### **Fitxa bibliogràfica:**

CASADO, Lina (2017), Ressenya: “*Un equilibrio imperfecto. Alimentación ecológica, cuerpo y toxicidad*”, *Quaderns-e de l’Institut Català d’Antropologia*, 22 (1), Barcelona: ICA, pp. 203-205. [ISSN 169-8298].

